

2019:

Ein Jahr im Rückblick

Geschichten aus der Werkstatt und mehr ...





Überblick zum Einblick

**Liebe Freunde von proviel und forum,
liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Kolleginnen und Kollegen,
liebe Auftraggeber und Kooperationspartner,
liebe Unterstützer, Wegebahner und Mitdenker,**

nach zwei Jahresrückblicken 2018 und 2017, in denen Gespräche mit unseren Auftraggebern aus Industrie, Handel und Handwerk im Vordergrund standen, widmet sich unser Jahresrückblick 2019 und damit auch der Rückblick auf das 25-jährige Firmenjubiläum der proviel GmbH im Schwerpunkt voll und ganz den Menschen im Hause forum/proviel.

Wir hatten ein wunderbar dynamisches, selbstbewusstes, inklusives und fröhliches Jahr 2019. Alle Momente lassen sich naturgemäß nicht festhalten, aber wir glauben, wir haben hier einen sehr repräsentativen Überblick zusammengestellt.

Nach einem kleinen Presserückblick starten wir mit unserer tollen Reihe "101 Statements" – Einblicke in die Arbeitszufriedenheit und die dazugehörige Ausstellung im Lichthof des Barmer Rathauses.

Anschließend geht es direkt weiter mit unserer stolzen Präsentation seitens proviel und BeWo auf dem Tag der Menschen mit Behinderung.

Zwei Meilensteine der IHK-Kompetenzfeststellungen gab es im vergangenen Jahr zu feiern – erstmalig im CAP-Frischemarkt am Eckbusch und zum dritten Mal im Bereich Lager Logistik unseres Hauses. Tolle Momente.

Repräsentativ für unser künstlerisches Engagement ist die Präsentation der Ergebnisse unseres Malkurses in Utopia-stadt. Tolle Bilder von den Bildern gibt es hier im Rückblick.

Der CAP Markt feierte dreijähriges Jubiläum, das Okavango bereits fünfjähriges – beide Beispiele zeigen stolz, wie gut wir auf "Außenarbeitsplätzen" zum Einsatz kommen.



Und last but not least ein Fotorückblick zum Sommerfest, 25 tolle Statements von langjährigen provielern und 19 starke Momentaufnahmen von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern auf Praktika oder Betriebsintegrierten Arbeitsplätzen bzw. nach ihrem Übergang auf den Ersten Arbeitsmarkt.

Und dann sind wir wieder am Anfang und runden mit all den wunderbaren Statements zur Arbeitszufriedenheit im Überblick diesen Rückblick ab.

Ein starkes Jahr.

**Viel Spaß bei Ihrem Einblick.
Wir freuen uns auf unseren Ausblick.**

Herzliche Grüße
Christoph Nieder

Sinnvolle Arbeit für Menschen mit Behinderung!

Ausstellung von Lebenshilfe, Troxler-Werkstätten und proviel offiziell gemeinsam mit Oberbürgermeister Andreas Mucke eröffnet.

Herzlich willkommen im Arbeitsleben der Troxler Werkstätten, der Lebenshilfe und proviel. So beginnt die Beschreibung unserer Ausstellung, die wir anlässlich des darauf folgenden Tages der Menschen mit Behinderung eröffnet haben. Es war schön, von Andreas Mucke zu hören, welche wichtige Rolle wir drei Werkstätten in und für Wuppertal und die betroffenen Menschen mit Behinderung haben.

Weiter heißt es dann in unserem Begleittext:

Bei uns gibt es eine besondere Vielfalt sinnvoller Arbeit für Menschen mit Behinderung. Davon können Sie sich in dieser Ausstellung durch ausgesuchte Bilder aus unserer Beruflichen Bildung und unseren Arbeitsbereichen überzeugen. Jeder Betrachter kann an der Freude und dem Stolz in den Werkstätten teilhaben und Arbeitszufriedenheit spüren.

Wir möchten Ihnen auf diesem Weg die gesellschaftliche Bedeutung unseres Angebotes für Menschen mit Behinderung deutlich machen und zeigen, welche Lücke entstehen würde, wenn es diese Vielfalt der Angebote nicht in Wuppertal geben würde.

In unseren drei Werkstätten finden mehr als 1.600 Menschen mit Behinderung vielfältige Möglichkeiten, ihre Stärken einzubringen und sich als wichtigen Teil der Gemeinschaft zu fühlen. Jede/-r kann hier den (Arbeits-) Platz finden, der zu den eigenen Fähigkeiten, Wünschen und Bedürfnissen passt und so einen geregelten Tagesablauf und Teilhabe durch Arbeit erleben. Das hilft, mehr Selbstständigkeit und Selbstbestimmung zu erlangen.

Bei uns erhalten Talente auf einem Fachgebiet in einem geschützten Rahmen die Chance zu zeigen, dass sie wahre Könnern ihres Fachs sind. Die Werkstätten bieten so die ideale Umgebung, diese Talente zu fördern und Mitarbeiter/-innen nach der Qualifizierung auch in den 1. Arbeitsmarkt zu begleiten, wenn sie möchten und dazu bereit sind. Wir stehen für besondere Möglichkeiten für Menschen mit Behinderung und diese Einzigartigkeit wird in den Bildern der Ausstellung für den Betrachter lebendig. Durch die gemeinsame Arbeit von Menschen mit und ohne Behinderung entstehen zudem jeden Tag Leistungen von außergewöhnlicher Qualität, die einen mehrfachen Gewinn für die Gesellschaft mit sich bringen.

Der Stolz auf die eigenen Leistungen und Stärken kommt in den ausgestellten Bildern auf wunderbare Art und Weise zum Ausdruck und sie nehmen die Betrachter/-innen mit auf eine eindrucksvolle Reise in den Alltag, der die Arbeit der Menschen mit Behinderung in unseren Werkstätten prägt.

Arbeit ist eine wesentliche Quelle von Selbstvertrauen. Sie vermittelt das Gefühl, gebraucht zu werden, stellt Herausforderungen, gewährt Erfolge und unterstützt soziale Beziehungen – das wird in den Bildern der Ausstellung ganz einfach spürbar.





Stolze Präsentation unserer Arbeit

Am 3. Mai war es wieder so weit und das proviel-Team präsentierte den eigenen Arbeitsplatz und die Angebote unseres Bereiches "Ambulant Betreutes Wohnen" den interessierten Wuppertaler/-innen beim Tag der Menschen mit Behinderung auf dem Rathausplatz.

Berufliche Teilhabe, Spaß und Miteinander, Qualifizierung und Weiterbildung, sich ausprobieren, Betriebsintegrierte Arbeitsplätze, Lebensbegleitung, Stabilität, neue Chancen und Möglichkeiten, Abwechslung etc. – all dies waren Themen und Stichworte der Präsentation unserer starken proviel-Mannschaft auf dem diesjährigen Tag der Menschen mit Behinderung. Bei bestem Wetter und fröhlicher, engagierter Stimmung ein wirklich gelungenes Ergebnis.

Herzlichen Dank den zahlreichen Besucherinnen und Besuchern für die schönen Rückmeldungen.



Gratulation zu einer tollen Leistung

Acht Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bestehen ihre erste Kompetenzfeststellung (Modul 1) in der Teilqualifizierung der Kaufleute im Einzelhandel „Durchführen von verkaufsbezogenen Maßnahmen“ erfolgreich.

Was für ein schöner Tag im CAP-Frischemarkt am Eckbusch. Nach viel Einsatz und Fleiß bekamen nun acht Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im CAP Markt von der Bergischen IHK, vertreten durch Frau Schattschneider, ihre Zertifikate zum erfolgreichen Bestehen der ersten Kompetenzfeststellung im Rahmen ihrer Ausbildung im Einzelhandel überreicht.

Einmal sehr gut, viermal gut und dreimal befriedigend sind ein sichtbarer Beweis der guten praktischen und theoretischen Ausbildung im CAP Markt und haben auch die Prüfungsverantwortlichen unserer IHK in Wuppertal/Solingen/Remscheid überzeugt.

Nach dem Sommer startet nun Modul 2. Die Vorfreude ist groß. Motivation ist auf jeden Fall bei allen Beteiligten ausreichend vorhanden.





Respekt, Applaus und Anerkennung

Sechs provieler legen erfolgreich die Kompetenzfeststellung Lagerlogistik 3 (Lagerung von Gütern) vor der IHK ab.

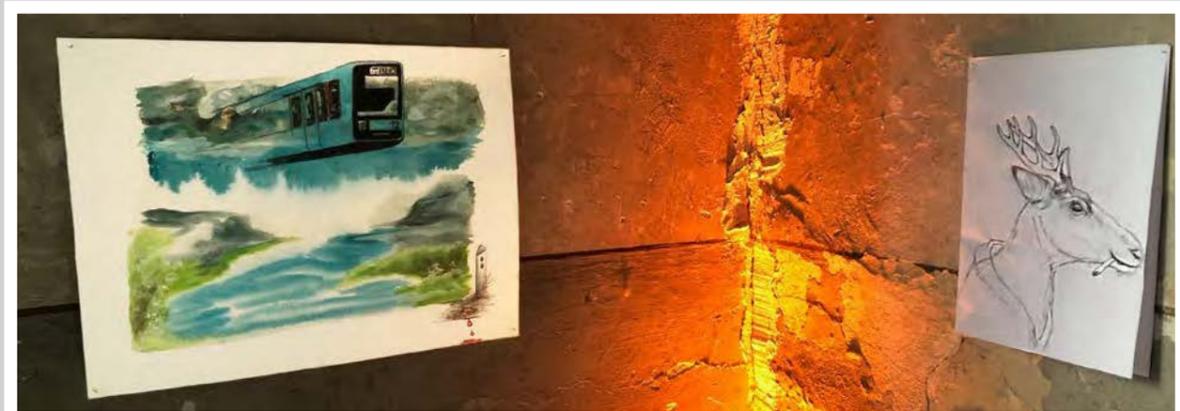
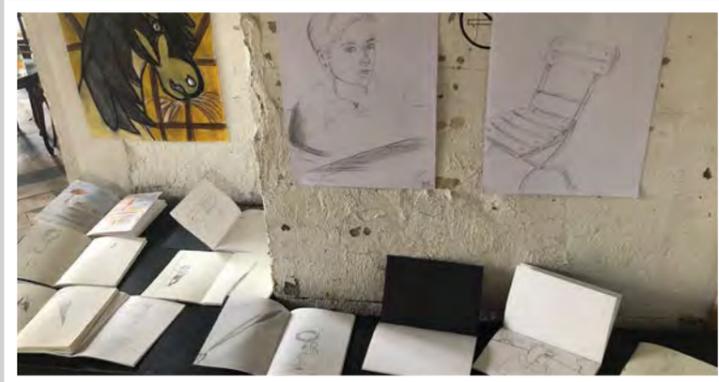
Es entwickelt sich zu einer echten Erfolgsgeschichte. Gestartet vor gut zwei Jahren mit der Lagerlogistik 1 (Wareneingang) und anschließend vertieft in der Lagerlogistik 2 (innerbetrieblicher Transport),

haben sechs Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von proviel nunmehr auch die Kompetenzfeststellung zur Lagerlogistik 3 (Lagerung von Gütern) sehr erfolgreich vor der IHK abgelegt (fünf hiervon auf dem Foto). Überwog am Anfang der Prüfungswoche und vor allem bei der mündlichen Zwischenprüfung (Fachgespräch) die Nervosität, so waren es zum Schluss deutlich die Zufriedenheit und der Stolz.

Herzlichen Glückwunsch allen Absolventen!

Ein herzliches Dankeschön Team Lager und Team Berufliche Bildung für die erfolgreiche Organisation, Planung und Durchführung. 3/5 der Wegstrecke, bis hin zur Möglichkeit der externen Abschlussprüfung, sind gemeistert.





Tolles Ergebnis unseres Kunst und Malkurses unter der Leitung von Hanna Kuster

13 Künstler/-innen präsentieren ihre Werke in Utopiastadt

Gute Kunst braucht eine Bühne ... dieser Motivation folgend stellte unser Kunst- und Malkurs unter der Leitung von Hanna Kuster am 28. Juli ausgewählte Arbeiten aus den vergangenen Monaten zufrieden, glücklich und ein bisschen stolz im Hutmacher in Utopiastadt aus. Die Besucher des Biergartens an der Trasse, Freunde und Familie der ausstellenden Künstler/-innen und Kolleginnen und Kollegen von proviel/forum waren bei ihrem Besuch sehr angetan von der Vielfalt der Werke, der Mischung, der Präsentation und je nach eigener Vorlieben von einzelnen Werken.

Schön war es!



CAP Markt wird immer beliebter

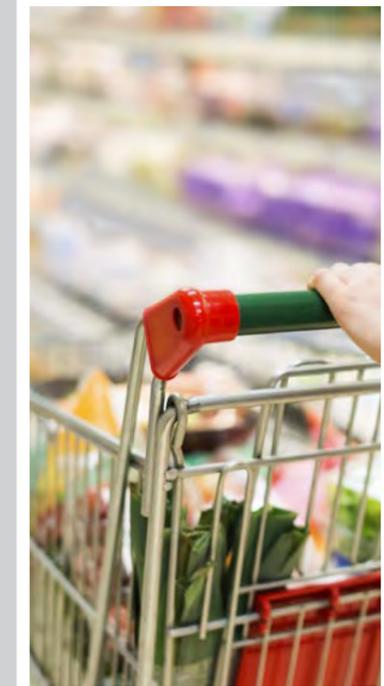
Seit drei Jahren versorgen wir den Eckbusch mit Lebensmitteln.

Der CAP-Frischemarkt feierte am 16.08.2019 seinen dritten Geburtstag. Das Konzept hat sich aus unserer Sicht bewährt: „Wir freuen uns, dass viele Kunden fast ihren gesamten Alltagsbedarf beim CAP Markt decken“, lobt Christoph Nieder, Geschäftsführer des Trägers proviel. Durchschnittlich 512 Kunden kamen in den vergangenen knapp 900 Verkaufstagen, um sich mit frischem Obst und Gemüse, Milchprodukten, aber auch Konserven, Körperpflege und Putzmitteln zu versorgen. Das Sortiment umfasst rund 5.800 Produkte. Sowohl der Kundenstrom als auch die Menge an Waren, die diese kaufen, ist in den drei Jahren des Bestehens gestiegen. Viele Kunden kommen auch in den Sommermonaten, wenn das Freibad geöffnet hat.

Seit der Eröffnung 2016 hat Marktleiterin Marion Radtke das Sortiment trotz des begrenzten Platzes ständig erweitert und an die Bedürfnisse der Menschen am Eckbusch angepasst. „Besonders unser Angebot an Bio-Waren haben wir verdreifacht“, sagt sie. Hier sind je nach Saison auch Produkte der Biohöfe aus dem nahen Windrather Tal zu finden. Kartoffeln und Eier kommen frisch vom Vohwinkel Hof Sonnenberg, Spargel und Erdbeeren von den Bauern Kallen (Dormagen) und Faßbeck (Elberfeld).

Wer neben dem Angebot an Fleisch- und Wurstwaren – ebenfalls teilweise in Bio-Qualität – besondere Wünsche hat, muss diese nur ein oder zwei Tage vorher bei den Mitarbeitern des CAP Marktes äußern. Durch die Zusammenarbeit mit der Metzgerei Sonnenschein werden dann spezielle Fleischsorten oder besondere Würste gerne zum Markt am Eckbusch geliefert. Freitags gibt es außerdem frischen und geräucherten Fisch.

Freundliche Mitarbeiter helfen den Kunden, ihre gewünschten Produkte zu finden. Viele von ihnen haben psychische Erkrankungen und freuen sich über den tollen Arbeitsplatz im CAP-Frischemarkt. Einige der proviel-Mitarbeiter/-innen legen auch Prüfungen zu einzelnen Modulen aus dem Ausbildungscurriculum zur Verkäuferin/zum Verkäufer ab. Mit den dabei erarbeiteten IHK-Zertifikaten weisen sie Kompetenzen nach, die am Schluss zu einer kompletten Ausbildung im Einzelhandel führen können. So verbinden sich berufliche Teilhabe und das Angebot für ein lebenslanges Lernen im CAP-Frischemarkt auf besonders gute Art und Weise. Schöne Bestätigung: Zwei provieler konnten bis heute auf einen sozialversicherungspflichtigen Arbeitsplatz auf dem Ersten Arbeitsmarkt vermittelt werden.



**Fotorückblick zum
Sommer-/Jubiläumfest**

Freitag, 6. September 2019



Okavango – beliebt, inklusiv, nachhaltig

proviel ist seit fünf Jahren stolzer Juniorpartner an der Seite der Culinaria. „Wir haben hier eine Erfolgsgeschichte gleich in mehrfacher Hinsicht: Den Besuchern unseres Grünen Zoos wird jetzt eine tolle und passende Gastronomie geboten. Gleichzeitig ist die Bewirtung des 'Okavango' ein Vorzeigeprojekt in Sachen Inklusion.“ Oberbürgermeister Andreas Mucke hatte anlässlich des fünfjährigen Bestehens der Zoo-Gastronomie Okavango seine wöchentliche Pressekonferenz ins Zoo-Restaurant am Elefantengehege verlegt. „Wir haben allen Grund, auf die gute Zusammenarbeit für dieses Projekt stolz zu sein. Ich möchte allen Beteiligten danken und zur Nachahmung ermuntern“, so Mucke.

Was für ein Restaurant braucht ein Zoo? Mit dieser Frage beschäftigten sich Zoo-Mitarbeiter und Stadtverwaltung in den Jahren nach 2011 intensiv. „Die Gastronomie muss so attraktiv sein wie der Zoo“, fand Zoo-Direktor Dr. Arne Lawrenz. Deshalb suchte er einen qualitativ hochwertigen Pächter. Passend zum Grünen Zoo sollte dieser auch nachhaltig agieren. Dr. Hans-Uwe Flunkert, Leiter des städtischen Gebäudemanagements, besuchte in dieser Anfangsphase Zoos in ganz NRW und guckte sich deren Gastronomie an. Sein Fazit: Ein Restaurant muss in der Mitte des Zoos liegen, nach rund zwei Dritteln der Strecke. Denn dann bekommen die Zoobesucher Hunger und Durst oder zumindest Lust auf ein Eis.

Die Überlegungen, wo in Wuppertal der beste Punkt für ein optimal gelegenes gastronomisches Angebot sei, führten schnell zu den Elefanten: „Die sind einen großen Teil des Tages draußen“ - das war für Hans-Uwe Flunkert der entscheidende Punkt. Aus dem erwarteten Umsatz des Restaurants berechnete er eine Pacht und daraus wiederum die zur Verfügung stehenden Baukosten von 1,7 Millionen Euro.

Für die CULINARIA war es eine Frage der Ehre, sich für die Zoo-Gastronomie zu bewerben und die Verantwortung für die Verköstigung der Zoobesucher zu übernehmen. Von vorneherein war auch proviel mit im Boot. „Die Zusammenarbeit funktioniert hervorragend, weil dort viele Abläufe standardisiert sind“, sagt Vivien Köhn, Geschäftsführerin der CULINARIA. Mitarbeiter von proviel und CULINARIA arbeiten Seite an Seite in der Küche und profitieren voneinander. „Das ist der coolste Arbeitsplatz der Welt“, findet etwa eine proviel-Mitarbeiterin.

„Für unsere Mitarbeiter bietet das Okavango eine gute Möglichkeit, aus dem geschützten Rahmen der Werkstatt herauszutreten“, freut sich proviel-Geschäftsführer Christoph Nieder. Die vielfältigen Aufgaben in Küche und Service können gut für manche proviel-Mitarbeiter einen wichtigen weiteren Schritt in Richtung des allgemeinen Arbeitsmarktes darstellen.

Den Beweis dafür trat die CULINARIA 2016 an, als sie einer proviel-Kollegin einen Anstellungsvertrag im Okavango anbot, der bis heute Bestand hat. 26 proviel-Mitarbeiter haben sich seit 2014 im Okavango erprobt. Drei Mitarbeiterinnen der ersten Stunde sind bis heute vor Ort, für andere war es eine erste Station auf dem Weg zum Wunsch-Arbeitsplatz. Neun provieler arbeiten derzeit in Begleitung einer Fachkraft und einer unterstützenden Servicekraft in der Küche, Haustechnik und im Service vom Okavango. Darauf werden sie bei proviel in umfangreichen Schulungen zu Arbeitssicherheit, Hygienevorschriften, Umgang mit Geräten, Gästen und Lieferanten und allgemeinen Arbeitsabläufen vorbereitet. Für die Zubereitung von Salat, Flammkuchen oder Pommes gibt es Extra-Qualifizierungen, sowie allgemeine Kurse zur Stressbewältigung oder zum Konflikttraining. Rund 60 Stunden Schulungen und Gespräche bietet proviel seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern vor dem Start im Okavango an.

Auch auf einer weiteren Ebene sind CULINARIA und proviel rund um das Okavango erprobt verbunden, denn die proviel-Hauswirtschaft bringt täglich frische Wäsche für das Küchen- und Serviceteam zum Okavango. Seit Eröffnung hat proviel dafür knapp 16.000 Kilo Kittel, Handtücher und Schürzen gewaschen.

Die Kooperation von CULINARIA und proviel war für Arne Lawrenz ein wichtiger Punkt für den Zuschlag. „Wir sind stolz darauf, dass wir die Inklusion und Integration hier bei uns im Zoo fördern. Der Wuppertaler Zoo ist gerne Heimat für alle Wuppertaler und das Okavango eben auch.“ Auch Hans-Uwe Flunkert freut sich bei seinen Besuchen vor Ort über die Entwicklung der letzten fünf Jahre. „Im Vergleich zu anderen Zoo-Restaurants ist unseres wirklich toll!“

Bei den Gerichten sind Bratwurst und Pommes nach wie vor der Renner im Okavango. Seit Eröffnung wurden 112 Tonnen Pommes – ein Gewicht wie rund 25 afrikanische Elefantendamen – und 300.000 Bratwürste ausgegeben. Doch mit Kreationen wie dem Okavango-Topf mit Kochbanane und roten Bohnen oder Fish and Chips richtet sich das Okavango auch an anspruchsvollere Gäste. Und zur Currywurst gibt es neben amerikanischer BBQ-Soße auch afrikanische Chakalaka. Serviert wird all das umweltfreundlich in Schalen aus Palmblättern mit Holzgabelchen und Bechern aus Maisstärke. Waffeln gibt es einfach am Stil. In den fünf Jahren hat sich das Okavango jedenfalls sehr gut etabliert im Zoo. „Wir sind extrem zufrieden mit dem Okavango“, lobt Arne Lawrenz.





proviel gibt mir Sicherheit!
Astrid Keienburg
- von Anfang an dabei -



Bei proviel ist immer jemand zum Zuhören da!
Siegfried Tetschow
- von Anfang an dabei -



Am liebsten an der Maschine.
Stephan Kron
- von Anfang an dabei -

Einblicke ins Arbeitsleben unserer Werkstatt
- langjährige Wegbegleiter erzählen



Ich bin viel gelassener geworden - durch proviel.
Andreas Martin
- von Anfang an dabei -



Das Betriebsklima bei proviel ist sehr gut!
Thomas Wingen
- von Anfang an dabei -



Schreiben für den provieler macht Spaß.
Markus Löffler
- seit 2000 dabei -



Bei proviel herrscht ein wunderbar freundlicher Umgangston.
Marion Geiger
- seit 2000 dabei -



proviel - ein Ort mit einer ganz besonderen Atmosphäre.
Rainald Lindner
- seit 2001 dabei -



Die Kurse bei proviel machen mir großen Spaß!
Ralph Otto
- von Anfang an dabei -



Vom Leben auf der Straße zur Rettungssanitätät.
Susanne Wellner
- seit 1995 dabei -



proviel unterstützt mich und ich fühle mich hier wohl.
Klaus Herrmann
- seit 1996 dabei -



Die Roller zusammenzubauen macht mir Spaß!
Paul Wirths
- seit 1997 dabei -



Bei proviel sind immer alle freundlich.
Wolfgang Muth
- seit 1998 dabei -



Durch die Gespräche mit dem Sozialdienst habe ich Selbstvertrauen gewonnen.
Andreas von Gahlen
- seit 2001 dabei -



Bei proviel sind alle sehr nett!
Jasmina Faubl
- seit 2001 dabei -



Ich finde die vielfältigen Angebote bei proviel sehr gut.
Christina Pohlmann
- seit 2001 dabei -



Man bekommt bei proviel die Chance, viel auszuprobieren.
Nicole Bienenow
- seit 2002 dabei -



proviel hat mich stark gemacht.
Nicole Karl
- seit 2002 dabei -



Die Vorbereitungskurse von proviel haben mir viel gebracht.
Mike Gofens
- seit 1999 dabei -



Bei proviel bekomme ich die nötige Hilfe.
Anja Ulrike Dell
- seit 1999 dabei -



Aus der proviel-Küche ins Fernsehen...
Sven Gahrke
- seit 1999 dabei -



Durch proviel kann ich mich viel besser konzentrieren.
Amir Talic
- seit 2003 dabei -



Persönlich habe ich mich durch proviel sehr weiterentwickelt.
Thomas Balke
- seit 2003 dabei -



Bei proviel hatte ich immer einen Sonnenplatz!
Beatrix Leopold
- seit 2004 dabei -



Mit den Freunden von proviel habe ich viel Spaß!
Annette Eiswacker
- seit 2004 dabei -



Hier sehe ich, dass ich etwas leisten kann, das Anerkennung findet.
Michael Dreier



Durch proviel bin ich wieder motiviert!
Tobias Brause



Praktika, Betriebsintegrierte Arbeitsplätze und Übergänge auf den ersten Arbeitsmarkt

Starke Momentaufnahmen!



Ich bin dankbar für die Chance durch proviel.
Frank Schulz



Die Gespräche mit den Leuten bei proviel haben mir gut getan.
Alex Steffens



Die Tipps der proviel-Fachkräfte haben mir sehr geholfen.
Torsten Stein



Auf die Fachkräfte von proviel kann ich immer vertrauen.
Stefan Bennwitz



forum/proviel hat mein Selbstbewusstsein wieder aufgebaut.
Melanie Kleinschnittger



Die proviel-Kurse haben mir Selbstbewusstsein gegeben!
Kirsten Edelknecht



Ohne meine Unterstützer von forum/proviel hätte ich diesen Job nicht bekommen.
Gerhard Reiß



Der coolste Arbeitsplatz der Welt.
Monika Urban



Bei Problemen helfen mir die proviel-Mitarbeiter.
Sascha Vossbrecher



Durch die guten Gespräche habe ich einen anderen Blickwinkel bekommen.
Volker Weidl



proviel hat mir das Gefühl gegeben, dass ich etwas leisten kann.
Michael Flinta



Mit guten Tipps der proviel-Köche zur Ausbildungsstelle.
Tim-André Hedermann



proviel hat mich gut vorbereitet.
Sebastian Prante



Es ist ein tolles Gefühl, finanziell unabhängig zu sein!
Christoph Kosmalski



Durch proviel habe ich viel gelernt!
Tatjana Stracke



Durch proviel habe ich mehr Lebensqualität gewonnen.
Andreas Zorn



Durch proviel bin ich aufgeschlossener geworden.
Karl Witz

proviel forum Jahrbuch 2019

Telefon: 0202 / 24 508-0
Telefax: 0202 / 24 508-111

info@proviel.de
www.proviel.de

Standort Arrenberg

Milchstraße 5
42117 Wuppertal

Standort Unterbarmen

Farbmühle 13
42285 Wuppertal

CAP-Markt am Eckbusch

Am Ringelbusch 9
42113 Wuppertal
www.cap-wuppertal.de